

ECCO

Natürlich · Regional · Nachhaltig

Symbole

Die Symbole neben unseren Speisen haben folgende Bedeutung:



Vegetarisches Gericht oder als fleischlose Variante bestellbar



Veganes Gericht oder als tierproduktfreie Variante bestellbar



Auf Wunsch als kleine Portion für zwei Euro weniger erhältlich



Auf Wunsch als große Portion für zwei Euro mehr erhältlich



Wir sind BIO-zertifiziert - EG Kontr. Nr. DE-ÖKO-007

Die **grün gedruckten Getränke (-komponenten)** sind nach ökologischen Standards hergestellt.



Durst

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



Aperitif

Prickelnd

Sekt

Riesling, brut | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach

0,1 l | 4,20 € || Flasche 0,75 l | 27,90 €

Frugecco Free

Hergestellt mit alkoholfreiem Wein | Felsengartenkellerei, Besigheim

0,1 l | 3,20 € || Flasche 0,75 l | 20,90 €

Betty

Sekt mit Birnensaft, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

Emil

Sekt mit Erdbeersaft, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

Hugo

Sekt mit **Holunderblütensirup**, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

Jockel

Sekt mit Johannisbeernektar, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

Karl

Sekt mit Kirschnektar, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

Queen

Sekt mit naturtrübem Quittensaft, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

Ruth

Sekt mit Rhabarbersaft, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

Jungfrau Maria

Naturtrüber Quittensaft, Johannisbeernektar, **Holunderblütensirup**, Blubberwasser und frische **Minze**

0,25 l | 5,60 €

Alle Aperitifs
gibt's auch
alkoholfrei

Jeden Dienstag
kosten Betty & Co
einen Euro weniger

Alkoholfreies

Erfrischend

Tafelwasser

Still, medium oder mit Blubber

0,2 l | 2,20 € || 0,4 l | 3,20 € || Karaffe 1,0 l | 6,90 €

Mineralwasser

Still oder Medium | Ensinger Gourmet BIO

Flasche 0,5 l | 4,40 € || Flasche 0,75 l | 5,90 €

Limonade

Red Berry, Sunny Orange, Black Cola, Orange Cola oder Fresh Lemon | Now BIO

Flasche 0,33 l | 3,60 €

Eistee

Selbstgemachter Eistee in wechselnden Sorten. Einfach nachfragen, was es heute gibt.

z.B. **Kräuter**-Kirsch, **Schwarztee**-Birne, **Minze**-Traube oder **Wildfrucht-Apfel**.

Karaffe 0,5 l | 4,90 € || Karaffe 1,0 l | 8,90 €

Fruchtig

Saft & Nektar

Naturtrübe Direktsäfte aus der Region: Streuobst-**Apfel**, Quitte, Birne, Erdbeere, Rhabarber oder Winzer-Traube,

Nektare aus'm Ländle: Schwarze Johannisbeere oder Kirsche

0,2 l | 3,60 € || 0,4 l | 5,50 € || Karaffe 1,0 l | 12,90 €

Schorle

Streuobst-**Apfel**, Quitte, Birne, Erdbeere, Rhabarber oder Winzer-Traube,

Schwarze Johannisbeere, Kirsche oder **Holunderblüte**

0,2 l | 2,80 € || 0,4 l | 4,20 € || Karaffe 1,0 l | 9,90 €

Wein

Weiß

Riesling

trocken | Weingut Weiberle, Hohenhaslach
halbtrocken | Panoramaweingut Baumgärtner, Hohenhaslach
0,25 l | 4,90

Grauburgunder

trocken | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach
0,1 l | 3,20 € || 0,25 l | 6,90 € || Flasche 0,75 l | 19,50 €

Cabernet Blanc

trocken | Stromberg Kellerei, Brackenheim
0,1 l | 3,90 € || 0,25 l | 8,50 € || Flasche 0,75 l | 23,90 €

Chardonnay

trocken | Weingut Notz, Hohenhaslach
0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

Sauvignac

trocken | Bio Weingut Seybold, Lauffen/N
0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

Cuvée

feinherb | Zündstoff: Riesling, Müller-Thurgau, Kerner | Bio Weingut Eisele, Hessigheim
0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

Rosa

Rosé

trocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach
0,25 l | 4,90 €

Spätburgunder Weißherbst

trocken | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach
0,1 l | 2,80 € || 0,25 l | 5,90 € || Flasche 0,75 l | 16,50 €

Cuvée

feinherb | Lemberger, Trollinger, Schwarzriesling, Dornfelder, Cabernet, Samtrot | Bio Weingut Seybold, Lauffen/N
0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

Muskattrollinger

fruchtig | Weingut Notz, Hohenhaslach

0,1 l | 3,50 € || 0,25 l | 7,50 € || Flasche 0,75 l | 21,50 €

Rot

Trollinger

trocken | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

0,25 l | 4,90 €

Spätburgunder

trocken | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

0,1 l | 2,90 € || 0,25 l | 6,20 € || Flasche 0,75 l | 17,50 €

Zweigelt

trocken | Bio Weingut Eisele, Hessigheim

0,1 l | 4,40 € || 0,25 l | 9,50 € || Flasche 0,75 l | 26,90 €

Lemberger

trocken | Weingut Notz, Hohenhaslach

0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

Merlot

trocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach

0,1 l | 3,50 € || 0,25 l | 7,50 € || Flasche 0,75 l | 21,50 €

Samtrot

halbtrocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach

0,1 l | 3,50 € || 0,25 l | 7,50 € || Flasche 0,75 l | 21,50 €

Cuvée

trocken | Rambaß: Portugieser und Lemberger | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach

0,1 l | 2,90 € || 0,25 l | 6,20 € || Flasche 0,75 l | 17,50 €

halbtrocken | Lemberger und Trollinger | Stromberg Kellerei, Brackenheim

0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

Weinschorle

Rot | Rosa | Weiß

Trollinger, Rosé oder Riesling mit Blubberwasser

0,25 l | 4,20 €

Bier

Vom Fass

Spezial Gold

Export Bier (5,6%) | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 3,40 € || 0,5 l | 4,40 €

Ohne Filter

Naturtrübes Kellerbier (5,6%) | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 3,40 € || 0,5 l | 4,40 €

Weißer

Helles Hefeweizen (5,6%) | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 3,40 € || 0,5 l | 4,40 €

Aus der Flasche

Freies Gold

Alkoholfreies Bier | Brauerei Clemens Härle

0,33 l | 3,60 €

Freies Weizen

Alkoholfreies Helles Hefeweizen | Brauerei Clemens Härle

0,5 l | 4,40 €

Ohne Filter Dunkel

Dunkles, naturtrübes Kellerbier (5,6%) | Privatbrauerei Waldhaus

0,33 l | 3,60 €

Naturpils

Feinherbes Bier (4,7%) | Brauerei Clemens Härle

0,33 l | 3,60 €

Naturradler

Helles Bier mit natürlichem Zitronensaft (2,1%) | Brauerei Clemens Härle

0,33 l | 3,60 €

Schon gewusst?

Nur zwei Prozent aller deutschen Biere werden noch mit Naturhopfendolden gebraut - Die von Waldhaus gehören dazu.

Kaffee & Co.

Kaffee

Espresso

Nachhaltig angebauter Espresso, in Löchgau geröstet (Lio | Bean Market)
einfach | 2,20 € || doppelt | 3,90 €

Café Crema

Nachhaltig angebauter Kaffee, in Löchgau geröstet (Amy | Bean Market)
3,30 €



Milchkaffee

Café Crema & frische **Vollmilch** (Amy | Bean Market). Auf Wunsch vegan mit **Hafer Barista**.
3,60 €



Cappuccino

Espresso & frische **Vollmilch** (Lio | Bean Market). Auf Wunsch vegan mit **Hafer Barista**.
3,40 €



Espresso- oder Latte Macchiato

Espresso & frische **Vollmilch** (Lio | Bean Market). Auf Wunsch vegan mit **Hafer Barista**.
2,90 € || 3,80 €

Schon gewusst?

Die rohen Bohnen von Amy und Lio sind bio zertifiziert. Aufgrund hoher Zertifizierungskosten für die Rösterei dürfen Sie nach der Veredelung nicht mehr so bezeichnet werden.

Tee

Klassisch

Ostfriesen-Mischung, Rooibos oder Gunpowder | Lebensbaum
2,90 €

Fruchtig

Apfel, Hagebutte oder Wildfrüchte | Sonnentor bzw. Lebensbaum
2,90 €

Kräutergarten

Kamillenblüte, Pfefferminze oder Kräuter-Haustee | Lebensbaum
2,90 €

Abtackerle

Kleiner Schwips

Limes

Erdbeere | Selbstgemacht
Rhabarber | Selbstgemacht
Zwetschge | Selbstgemacht
2 cl | 2,80 €

Liköre

Eierlikör | Selbstgemacht

Himbeere | Brennerei Friz, Oppenweiler
Quitte | Brennerei Friz, Oppenweiler
2 cl | 3,00 €

Birne (Williams Christ) | Brennerei Friz, Oppenweiler
Haselnuss-Sahne | AMH Brennerei, Zaberfeld
Kräuter | AMH Brennerei, Zaberfeld
Weinberg Pfirsich | Weingut Notz, Hohenhaslach
2 cl | 3,40 €

Großer Schwips

Schnäpsle

Obstler | Brennerei Friz, Oppenweiler
2 cl | 2,60 €

Kirsche | Brennerei Friz, Oppenweiler
Traubenbrand (Lemberger) | Weingut Notz, Hohenhaslach
Tresterbrand (Spätburgunder) | Weingut Weiberle, Hohenhaslach
Tresterbrand (Muskateller) | Bio Weingut Seybold, Lauffen/N
2 cl | 3,30 €

Apfel Cuvée | AMH Brennerei, Zaberfeld

Birne (Williams Christ) | Brennerei Friz, Oppenweiler
Mirabelle | Brennerei Friz, Oppenweiler
Zwetschge | AMH Brennerei, Zaberfeld
2 cl | 3,50 €

Gin

Gretchen | Schladerer, Staufen im Breisgau

2 cl | 3,40 € || 4 cl | 6,00 €

Alwa Mettermalt Gin | Brennerei Fessler, Sersheim

Bruno Enzthal Gin | Koktelo, Bad Wildbad

Gin No. 4 | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 3,60 € || 4 cl | 6,40 €

Fräulein Holle, Whisky-Fässle, Besigheim

New Western Dry Gin | AMH Brennerei, Zaberfeld

Steillage Gin | WieGail, Bietigheim-Bissingen

2 cl | 3,80 € || 4 cl | 6,80 €

Whiskey

No. 11 Grain Whiskey | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 3,60 € || 4 cl | 6,40 €

Stark getorfter Single Malt | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 4,00 € || 4 cl | 7,20 €

Mettermalt Alpen Flair Whisky Edition 2023 | Brennerei Fessler, Sersheim

2 cl | 4,20 € || 4 cl | 7,50 €

Bourbon Whisky | AMH Brennerei, Zaberfeld

2 cl | 4,40 € || 4 cl | 7,80 €

Longdrinks

Gin Lemon Fresh

2 oder 4 cl Gin nach Wahl mit einer Flasche **Now Fresh Lemon**

Ginpreis + 2,80 €

Whiskey Cola

2 oder 4 cl Whiskey nach Wahl mit einer Flasche **Now Black Cola**

Whiskeypreis + 2,80 €

Schon gewusst?

Bei uns gibt es keine Zusatzstoffe - Weder in den Speisen, noch in den Getränken

Schon gewusst?

Unsere Lebensmittel kommen bis auf wenige Ausnahmen aus Baden-Württemberg und sind überwiegend nach ökologischen Standards zertifiziert

BIO

Baden-Württemberg

Äpfel | Auberginen | Backpulver | Bergkäse | Birnen | Butterkäse | Dinkel | Eier | Essig
Frühlingszwiebeln | Gurken | Hafer Barista | Hafer Cuisine | Haferflocken | Hanfsamen | Joghurt
Johannisbeeren | Karotten | Kartoffeln | Ketchup | Knoblauch | Kohlrabi | Kürbis | Kürbiskerne | Lauch
Leinsamen | Linsen | Mayonaise | Mehl | Milch | Minze | Mirabellen | Mozzarella | Nudeln
Paniermehl | Paprika | Pastinaken | Petersilie | Pflaumen | Polenta | Quark | Quitten | Rhabarber
Rostbraten | Rote Beete | Rotkohl | Rouladenfleisch | Sahne | Saiten | Salat | Sauerkraut
Schinkenwurst | Schmand | Schnittlauch | Sellerie | Sonnenblumenkerne | Spargel | Spinat | Stecklinge
Steckrüben | Streuobst-Balsamico | Tomaten | Weißkohl | Wirsing | Wurzelpetersilie | Ziegenkäse
Zucchini | Zucker | Zwetschgen | Zwiebeln

Deutschland

Butter (BY) | Frischkäse (BY) | Essiggurken (TH) | Pilze (HE) | Salz | Senf

Aus aller Welt

Paprikagewürz (HU) | Pfeffer | Kümmel (LT) | Tee | Tomatenmark (IT) | Rapsöl (FR)

Naturlandschaft

Baden-Württemberg

Bärlauch | Brombeeren | Reh | Walnüsse | Wildschwein

Konventionell

Baden-Württemberg

Backwaren | Brät | Erdbeeren | Fleischwurst | Forellen
Hackfleisch | Krustenschinken | Lamm | Maultaschenteig
Schweinefilet | Schweinerücken | Speck | Stärke

Deutschland

Putenbrust (NI)

Aus aller Welt

Kaffee | Muskat



Unsere Lieferanten

Wir sind BIO-zertifiziert - EG Kontr. Nr. DE-ÖKO-007

Die **grün gedruckten Speisen (-komponenten)** sind nach ökologischen Standards hergestellt.



Hunger



Unsere Zutaten stammen fast ausschließlich aus dem Ländle.

Daher wurden wir mit 3 Löwen bei »Schmeck den Süden« ausgezeichnet.

Schmeck den Süden
— *Gastronomen* —
Baden-Württemberg

Häppla

Suppenkasperle

Mauldascha-Süpple

Selbstgemachte Fleischbrühe mit handgemachten Mauldäschla.

6,60 €



Bärlauchcreme-Süpple

Mit Waldbärlauch, **Lein-** und **Hanf**samen sowie **Sonnenblumenkernen** und **Sahne**, dazu handgemachtes Röstbrot. Auf Wunsch vegan und laktosefrei mit **Hafer Cuisine**.

6,40 €



Supp der Saison

Selbstgemachte Cremesuppe mit regionalem **Gemüse** der Saison in wechselnden Sorten. Mit **Sahne** und handgemachtem Röstbrot. Auf Wunsch vegan und laktosefrei mit **Hafer Cuisine**.

5,60 €

Vesper

Strammer Max

Frisches Bauernbrot, belegt mit Schinkenspeck und **Spiegelei**.

9,90 €

Wurstsalat (+Käse || +Bratkartoffeln)

Schinkenwurst mit **roten Zwiebeln** und **Essiggurken**, dazu frisches Bauernbrot. Auf Wunsch zusätzlich mit **Berg- und Butterkäse** oder **Bratkartoffeln** statt Brot.

13,50 € (+1,00 € || +3,30 €)



Ofenkartoffel (+Speck)

Mit **Käse** überbackene **Kartoffeln**, dazu **Kräuterquark** und verschiedene saisonale **Blattsalate**.

Wahlweise zusätzlich mit Schinkenspeck.

12,50 € (+2,00 €)



Omelett (+Speck || +Bärlauch)

In **BIO-Eiern** geröstetes **saisonales Gemüse** mit **Salatbouquet**.

Wahlweise zusätzlich mit Schinkenspeck oder selbstgemachtem Bärlauchpesto.

10,90 € (+2,00 € || +2,00 €)

Unser selbstgemachtes
Bärlauchpesto gibt's
auch zum Mitnehmen

grün gedruckt
= 100% BIO

Hasafutter

Salate



Gemischter Salat (klein || groß)

Regionale **Blattsalate** und **Rohkostsalate** der Saison, mit selbstgemachtem **Dressing (Apfelsaft, Essig, Öl)**.

Auf Wunsch vegan.

5,90 € || 9,90 €



Blattsalat

Regionale **Blattsalate** mit selbstgemachtem **Dressing (Apfelsaft, Essig, Öl)**.

4,50 €

Kartoffelsalat

Handgemacht nach schwäbischer Art, mit **Kartoffeln**, Fleischbrühe, **Zwiebeln, Senf, Essig & Öl**.

5,00 €



Schwäbischer Salat

Großer **gemischter Salat** mit gebratenen handgemachten Mauldäschla und schwäbischem **Kartoffelsalat**.

Auf Wunsch mit vegetarischen Maultaschen und ohne Kartoffelsalat.

16,60 €



Tomaten-Brot-Salat (+Mozzarella)

Großer **Tomatensalat** mit saisonalen **Blattsalaten** und Röstbrot auf **Gurkencarpaccio**. Auf Wunsch mit **Mozzarella**.

11,90 € (+3,00 €)



Puten-Salat

Großer **gemischter Salat** mit gebratenen norddeutschen Putenbruststreifen.

15,60 €



Bauern-Salat

Großer **gemischter Salat** mit gebratenem Schinkenspeck, und hessischen **Champignons**

14,60 €



Veggie-Salat

Großer **gemischter Salat** mit saisonalem **Grillgemüse, Sonnenblumenkernen, Lein- und Hanfsamen**. Auf Wunsch vegan.

14,90 €



+Kracherle || +Brot || +Kerne

Zu unseren **Salaten** kann man auf Wunsch selbstgeröstete Kracherle, frisches Bauernbrot oder unsere **Kernmischung (Hanfsamen, Leinsamen, Sonnenblumenkerne)** bestellen.

+0,50 € || +1,70 € || +0,70 €

grün gedruckt
= 100% BIO

Von allem ebbe+

Deftiges

Schnitzel (Schwein || Pute)



Panierte Schnitzel vom hällischen Landschweinrücken oder von der norddeutschen Putenbrust.
Mit Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

17,50 € || 18,50 €

Cordon Bleu

Paniertes Schnitzel vom hällischen Landschweinrücken, gefüllt mit Krustenschinken und **Emmentaler**.
Mit Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

20,90 €

Putensteak (+Pilze || +Bärlauch)



Mit Krustenschinken und **Emmentaler** überbackenes Putensteak (NI), dazu **Bratkartoffeln** und **Kräuterquark**.
Auf Wunsch zusätzlich mit frischen **Champignons (HE)** oder selbstgemachtem Bärlauchpesto.

21,90 € (+1,50 € || +2,00 €)

Zwiebelrostbraten (180g || 240g)

Saftiger **Rostbraten** aus der hohenloher BIO-Färsche mit **Röstzwiebeln** und Trollingersöble,
dazu eine **Beilage** nach Wahl. Auf Wunsch mit ca. 240g Fleisch.

28,50 € || 33,50 €

ECO-Deller

Putensteak (NI), ein **paniertes** Schweineschnitzel und ein handgemachtes Herrgottsbscheißerle.
Mit **Röstzwiebeln**, Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

21,90 €

Schwoba-Deller

Zartes Schweinelendchen, ein Mini-**Rostbraten** und ein selbstgemachtes Herrgottsbscheißerle.
Mit **Röstzwiebeln**, Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

25,90 €

Filetgeschnetzeltes (+Speck || +Pilze)



Gschnetzeltes vom Schweinefilet in Rahmsöble mit einer **Beilage** nach Wahl. Wahlweise zusätzlich
mit Schinkenspeck oder frischen **Champignons**. Auf Wunsch laktosefrei mit **Hafer Cuisine**.

19,90 € (+2,00 € || +1,50 €)

Wildgulasch



Gulasch vom Kirbachtaler Reh und Wildschwein mit selbstgemachten **Spätzle** und **Saisongemüse**.

23,90 €



Herrgottsbscheißerla (Klassisch || Veggie)



Zwei handgemachte Maultaschen mit Hackfleisch-**Spinat**- oder **Gemüse**-Füllung. Mit Bratensoße und **Kartoffelsalat** oder vegetarisch mit **Frischkäsesoße** und **Blattsalat**, dazu **Schmelzzwiebeln**.

15,90 € || 15,40 €



Kässpätzle (+Speck || +Bärlauch)



Mit **Butter- und Bergkäse** angebratene **Spätzle**, dazu **Röstzwiebeln** und verschiedene **Blattsalate** der Saison. Auf Wunsch zusätzlich mit Schinkenspeck oder selbstgemachtem Bärlauchpesto.

14,50 € (+2,00 € || +2,00 €)



Knödel (+ Pute || +Pilze)



Geröstete Semmelknödelscheiben in wechselnden Sorten mit saisonalem **Gemüse** und **Frischkäsesoße (BY & BW)**. Auf Wunsch zusätzlich mit Putenbruststreifen (NI) oder **Champignons**.

13,90 € (+5,00 € || +1,50 €)



Dinkel-Pfännle (+Filet || +Tomate)

Gekochter Vollkorn-**Dinkel** mit gebratenem saisonalen **Gemüse** und **Berg- und Butterkäse**. Wahlweise zusätzlich mit Schweinefiletstreifen oder **Tomatenstückchen**.

Auf Wunsch vegan und laktosefrei mit **Hafer Cuisine** statt Käse.

12,90 € (+6,00 € || +1,50 €)



Ratatouille (+Pute)

Zucchini, Aubergine, Paprika und **Tomate** mit **mediterranen Gewürzen**, dazu **Dinkel-Penne**. Auf Wunsch zusätzlich mit Putenbruststreifen (NI)

14,90 € (+5,00 €)



Nudel-Pfännle (+Speck || +Pilze)

Dinkel Penne mit saisonalem **Gemüse** und **Frischkäsesoße (BY & BW)**. Wahlweise zusätzlich mit Schinkenspeck oder frischen **Champignons**. Auf Wunsch vegan und laktosefrei mit **Hafer Cuisine**.

12,90 € (+2,00 € || +1,50 €)

Schon gewusst?

Saison vorbei? Dann gibt es bei uns neue Leckereien.

Denn wir möchten keine Zutaten, die den halben Globus überqueren müssen.

*Zu wenig Soße?
Einfach was dazu,
dann bringen wir mehr*

Sößle

Bratensößle
Dunkle Bratenjus.

Pilzrahmsößle
Mit **Champignons** aus Hessen und **Sahne**.

Paprikarahmsößle
Mit **Paprikastreifen** und **Sahne**.

Beilagen



Bratkartoffeln

Kross gebratene **Kartoffeln** mit Schale.
5,00 €



Gemüse

Im Sommer ist saisonales **Gemüse** beispielsweise **Karotte, Zucchini, Aubergine, Kohlrabi, Sellerie, Paprika...**
5,00 €



Penne

Dinkel-Penne von der Spielberger Mühle.
4,80 €



Dinkel

Gekochter Vollkorn **Dinkel** von der Spielberger Mühle.
4,80 €



Spätzle

Selbstgemacht aus Brackenheim **Spätzlemehl** und **Huhn & Hahn Eiern** mit Sößle nach Wahl.
5,00 €



Kässpätzle

Mit **Butter- und Bergkäse** angebratene **Spätzle** mit selbstgemachten **Röstzwiebeln**.
9,00 € (Aufpreis als Beilage zum Hauptgericht 4,00 €)

grün gedruckt
= 100% BIO

Für die Kloine



Bob der Baumeister

Zwei in **Eiern** geröstete Maultaschen. Auf Wunsch vegetarisch.

8,50 €



Spongebob

Kässpätzle ohne Salat und ohne Zwiebeln.

8,50 €

Schneewittchen und die 7 Zwerge

Panierte Schweineschnitzel-Streifen mit **Spätzle** und Bratensöble.

11,90 €

Minions

Puten-Nuggets (NI) **paniert** & frittiert mit Wilden **Kartoffeln** und **Ketchup**.

11,90 €

Harry Potter

Extra-Teller, um den von Mama und Papa leer zu zaubern.
des koschdet nix

Schon gewusst?

BIO Hennen haben helleres Eigelb, weil ihrem Futter keine Zusatzstoffe beigemischt werden (z.B. Karotin).
Daher (und weil wir nicht mit Kurkuma nachhelfen) sind unsere Spätzle heller.

grün gedruckt
= 100% BIO

Cordon Bleu

Jeden Dienstag

Gefülltes **paniertes** Schnitzel vom hällischen Schweinerücken.
Mit Sößle und einer **Beilage nach Wahl**.

Klassisch

Mit Krustenschinken und **Emmentaler** gefüllt.
20,90 €

Italiano

Mit **Bacon, Schmortomaten** und **Mozzarella** gefüllt, in einer **Kräuterpanade**.
22,90 €

Bärlauch

Mit Krustenschinken, **Emmentaler** und selbstgemachtem Bärlauchpesto gefüllt.
22,90 €

Zwiebel

Mit Krustenschinken, **Emmentaler** und **Schmelzzwiebeln** gefüllt in einer **Röstzwiebelpanade**.
21,90 €

Bavaria

Mit Krustenschinken, **Emmentaler** und **süßem Senf** gefüllt in einer Brezelpanade.
21,50 €

Champignon

Mit Krustenschinken, **Frischkäse (BY)**, **Champignons (HE)** und **Lauch** gefüllt.
21,90 €

Schon gewusst?

Auf vielen Speisekarten steht »Hausgemacht«
Dafür genügt es aber, Fertigprodukte zu erwärmen.
Nur »HANDgemacht« oder »SELBSTgemacht« hält das, was es verspricht.
Bei uns findet man deshalb nur die beiden letzten Bezeichnungen.

Burger

Jeden Mittwoch und Donnerstag

Alle **Burger** werden serviert im selbstgemachten **Brioche-Bun** mit **Tomate, Gurke, Salat, Zwiebelmarmelade** und selbstgemachter **Burgersoße** sowie einer **Beilage** nach Wahl.

*Auf Vorbestellung
gibt's unsere Burger
auch an anderen Tagen*

Rind

100% hohenloher Bio-Rindfleischpatty (ca. 160g)

19,40 €



Veggie

Selbstgemachtes vegetarisches Patty mit **Gemüse** und **Kartoffeln**

15,90 €

Auf Wunsch kann jeder **Burger** mit folgenden Zutaten erweitert werden:

+Käse || +Bacon || +Schmortomate & Mozzarella

+1,50 € || +2,00 € || +2,50 €

Beilagen



Wilde Kartoffeln

Frittierte **Kartoffeln** mit Schale. Wahlweise mit **Kräuterquark, Ketchup** oder **Mayo**.

inklusive



Gemüse

Im Sommer ist saisonales **Gemüse** beispielsweise **Karotte, Zucchini, Aubergine, Kohlrabi, Sellerie, Paprika...**

inklusive



Gemischter Salat

Regionale **Blattsalate** und **Rohkostsalate** der Saison, mit selbstgemachtem **Dressing** (**Apfelsaft, Essig, Öl**). Auf Wunsch vegan.

+0,90 €

Schon gewusst?

Auf unserer Tafel finden sich immer wieder neue Leckereien, die es nur für kurze Zeit gibt.

grün gedruckt
= 100% BIO

Guat+la

Desserts



Crème Brûlée

Süßspeise aus Schrozberger **Sahne** und Huhn & Hahn **Eigelb** mit karamellisiertem **Zucker**.

4,90 €



Eis

Handgemachtes Eis (**auf Eigelb-Sahne-Basis**) in saisonal wechselnden Sorten auf einem **Fruchtspiegel** mit **Krümeln** selbstgemachter **Kekse**.

1 Kugel | 3,80 € || jede weitere Kugel | 2,10 €



Porridge

Cremiger veganer Getreidebrei aus **Haferflocken** und **Hafer-Cuisine** mit saisonalen **Früchten**.

5,50 €

Schon gewusst?

Wir kochen euer Wunschmenü auch als Catering ab 15 Personen.
Bei Bedarf stellen wir auch Geschirr, Besteck, Tischdecken und Servietten zur Verfügung.

Gerne bewirten wir euch auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten ab 20 Personen
oder einem Mindestumsatz von 500 Euro.

Handarbeit

Selbstgemacht ist selbstverständlich

Uroma Pauline konnte unserem Küchenchef viel beibringen: Sie wusste, wie man ohne Fertigprodukte aus rohen Zutaten eine hochwertige Mahlzeit zubereitet, eine köstliche Bratensoße ansetzt und Maultaschen selbst herstellt.

Handarbeit schmeckt besser: deshalb verzichten wir auf Industrieprodukte und waschen, schälen oder hobeln unser Gemüse selbst. Wir kneten Teige, raspeln Käse, würfeln Speck, parieren und portionieren Fleisch. Wildschwein, Reh und Lamm zerlegen wir sogar selbst und können bis zu den Knochen fast alles vom Tier verwerten. Die Endstücke und Schalen von Wurzelgemüse und Lauchgewächsen kommen in die Soße, wo sie zusammen mit Knochen und Sehnen mehrere Tage vor sich hin köcheln.

Von den Rohkostsalaten und unserem Apfel-Dressing, über Kräuterbutter, Fleischbrühe, Soßen und Spätzle bis hin zu verschiedenen Knödel- und Maultaschen-Variationen sowie wechselnden Eissorten wird bei uns alles aus hochwertigen Zutaten handgemacht. Nur wenige Ausnahmen (Nudelteig, Brot und Wurst) beziehen wir von regionalen Betrieben, denen wir vertrauen.

Fußnoten

Keine Zusatzstoffe - Kein Kleingedrucktes

Sowohl in den Speisen, als auch in den Getränken sucht man bei uns vergeblich nach Zusatzstoffen wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Süßungsmittel. Nur in der Wurst (in unserer Maultaschenfüllung und im Wurstsalat) ist Nitritpökelsalz und Antioxidationsmittel enthalten. Und unser Kaffee enthält Koffein.

Eine separate Allergenkarte erhaltet ihr bei unseren Servicemitarbeitern. Gerne dürft ihr auch direkt nachfragen, denn wir wissen genau, was in unseren Gerichten steckt.

natürlich

Weniger ist mehr

Wir konzentrieren uns auf das Wesentliche und bringen den ursprünglichen Geschmack der verwendeten Produkte zur Geltung, statt sie mit vielen künstlichen Aromen zu überlagern.

Auf unsere Teller kommen ausschließlich selbst hergestellte Speisen aus hochwertigen, natürlichen Zutaten.

Wir verwenden keine vorproduzierten, industriell verarbeiteten Komponenten, die voll von chemisch hergestellten Zusätzen, Farbstoffen oder Geschmacksverstärkern sind.

regional

Wochenmarkt statt Weltmarkt

Wir verzichten auf extravagante Kreationen, exotische Zutaten und Firlefanz, der den halben Globus überquert hat. Superfood gibt es auch aus Baden-Württemberg. Daher verwenden wir ausschließlich Produkte, die es in unserer Region zur jeweiligen Saison gibt. Nahezu alle Lebensmittel, die wir zur Zubereitung benötigen, kommen aus dem Ländle.

Sobald etwas nicht mehr bei uns wächst, kommt etwas Neues auf den Tisch. Einige unserer Gerichte können so über das Jahr immer wieder anders schmecken und man kann sich das ganze Jahr über die kulinarische Vielfalt freuen, die unsere Heimat bietet. Manchen Gaumenschmaus machen wir für euch haltbar: durch Einmachen oder Einfrieren kann man ein paar Leckereien auch nach deren Saisonende genießen.

nachhaltig

Heute schon an Morgen denken

Unsere Lieferanten haben wir sehr sorgfältig ausgewählt, um möglichst nachhaltig zu wirtschaften. Wichtig sind uns dabei kurze Transportwege sowie eine umweltverträgliche Landwirtschaft beispielsweise durch bevorzugte Verwendung von Bioland- und Demeter-Ware.

Durch den Einkauf in Papier-Großgebinden oder Glas-Pfandflaschen sowie unverpackten Waren sparen wir sehr viel (Plastik-) Müll. Den wenigen Abfall, der unvermeidlich ist, trennen wir fein säuberlich, upcyclen oder benutzen ihn wenn möglich weiter. Außerdem verwenden wir lieber langlebige Materialien wie Holz und Metall statt Kunststoffe.

Wir verzichten zudem auf Schnickschnack wie Kerzen, Tischdecken oder Bestecktaschen und versuchen sparsam mit Ressourcen umzugehen. Vieles in unserem Restaurant ist recycelt oder wurde gebraucht gekauft beziehungsweise aus alten Materialien zu neuem Leben erweckt.